



N° Echantillon / Sample # : 2411970
Matrice couleur / Type color : Vin rouge
Réceptionné le / Received : 23/07/2024
Mesuré / measured : du 23/07/2024 au 23/07/2024
Emis le / issued : 24/07/2024
Page(s) : 1 / 1

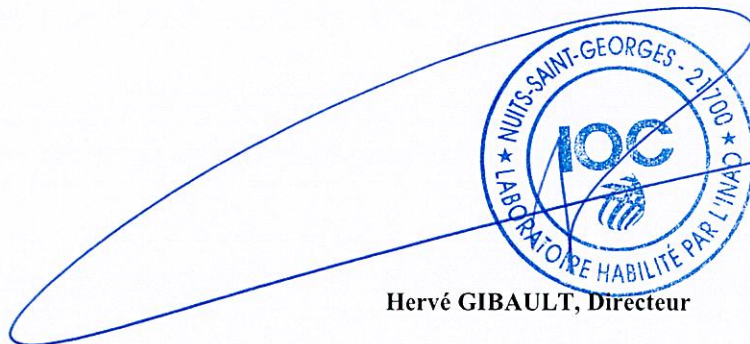
SARL Domaine de la Juvinière
Clos des Langres
21700 CORGOLOIN
FRANCE

RAPPORT D'ANALYSES 38557

ANALYTICAL REPORT FOR EXPORTATION

AOC Pommard Les Lambots rouge 2023

Analyses Analysis	Résultats Results	Unité Unit	Méthode Method	
Titre Alcoométrique Vol. Alcoholic % vol. (20°C)	13.70	% Vol	méthode IRTF FTIR method	*
Alcool Total Total Alcohol	13.7	% Vol	calcul calcul	
Acidité Totale Total Acidity	3.03	g (H2SO4)/L	méthode IRTF FTIR method	*
Acidité Totale Total Acidity	61.79	meq/L	méthode IRTF FTIR method	*
Acidité Totale Total Acidity	4.64	g(C4H6O6)/L	méthode IRTF FTIR method	*
Acidité Volatile Volatil Acidity	0.55	g (H2SO4)/L	méthode IRTF FTIR method	*
Acidité Volatile Volatil Acidity	11.22	meq/L	méthode IRTF FTIR method	*
Glucose+ fructose Glucose+ Fructose	<0.3	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method	*
Dioxyde de soufre total Total Sulphur Dioxide	65	mg/L	méthode colorimétrique automatisée colorimetric method	*
Acide L- Malique Malic Acid	<LD	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method	*
Acide sorbique Sorbic acid	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography	*



Hervé GIBAUT, Directeur